



Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 24 Bydgoszcz / Bromberg, 19. Juni 1938


# Verbesserung der Aufzucht tut not!

Mancher Bauer mag eine Zuchtviehausstellung mit blassem Neid verlassen und still enttäuscht denken, daß die dort gezeigten Aufzuchtleistungen für ihn doch unerreichbar bleiben. Wir wollen aber Anregungen sammeln und uns von der Ausstellung nicht entmutigen lassen. Sobald man sich selbst Fragen stellt, ist der erste Schritt zur Besserung getan. Zunächst muß man sich vergegenwärtigen, daß der Ausstellungszüchter mit fast den gleichen Erbmassen der Tiere arbeitet wie jeder durchschnittliche Gebrauchszüchter. Nur verhältnismäßig wenige vervorragende Stammtiere und ihre Nachkommen nehmen am Aufbau unserer Leistungsrassen teil und üben einen großen Einfluß auf die Landeszucht aus. Die Grundlagen sind also gleich. Der Vorsprung der Herdbuchzüchter muß also auf einem anderen Gebiet liegen.

Man kann dabei von der „Ausstellungskondition", der kunstgerechten Vorbereitung und Aufmachung der Tiere, absehen. Sie ist für die Leistung selbst unwesentlich und kommt in den Leistungsnachweisen, beispielsweise der Milchkontrolle, nicht zum Ausdruck. Etwas anderes haben die Herdbuchzüchter freilich vor den durchschnittlichen Tierhaltern voraus. Sie betreiben eine üppige, manchmal zu üppige Aufzucht und wissen die kennzeichnenden Eigenschaften der Rasse voll zur Entfaltung zu bringen. Das gelingt aber nur, wenn die Tiere schon während ihres Wachstums mit allen nötigen Rohstoffen versorgt werden. Ein Wachstum vollzieht sich bei dem Jungtier immer, trotzdem will es oft nicht recht glücken, das kennzeichnende Rassenbild als Grundlage der Leistung hervorzuzaubern. Zunächst wird man natürlich immer an Mängel der Fütterung denken. Leider sind sie nicht immer gleich erkennbar. Auch die Verabreichung großer Futtermassen braucht nicht zu dem erwünschten Ziel zu führen, wenn das Futter irgendwelche nicht erkennbaren Mängel aufweist. Am wenigsten werden diese bei der Frühjahrsaufzucht in Erscheinung treten, wenn das eiweißreiche Grünfutter einwirkt. Doch selbst dann kann es zu einem „unsichtbaren" Hunger der Tiere kommen. Wir brauchen nur an die in den letzten Jahren genauer untersuchten Folgen des Mineralmangels zu denken. Am bekanntesten sind die Schäden durch den Kalkmangel, der bei Schweinen den Anteil an Totgeburten erhöht, bei allen Tierarten die Fruchtbarkeit vermindert und bei den Wiederkäuern die oft zu beobachtende Knochenweiche hervorruft. Für die Aufzucht insbesondere ist aber auch der Phosphorsäuremangel gefährlich. Er schafft trotz ausreichender Futtermassen Tiere, die, trotzdem ihr Wachstum beendet ist, noch die mehr in die Höhe als in die Breite und Tiefe gehenden Jugendformen beibehalten. Man soll, wo ein Mineralmangel nicht zweifelhaft ist, nicht einseitig den Kalk ergänzen, sondern immer das richtige Verhältnis zwischen den beiden Mineralstoffen aufrechterhalten (2 Teile Kalk auf 1 Teil Phosphorsäure).

Durch solche Mängel des Futters haben wir den ersten Hinweis auf die Mängel der Scholle erhalten. Nicht jeder Boden eignet sich von Natur aus zur Aufzucht von Tieren, wenn nicht planmäßig eingegriffen wird. Es ist immer zweckmäßig, durch einen Düngungsversuch, die chemische Untersuchung des Heues oder des Bodens selbst seine Eignung in dieser Beziehung feststellen zu lassen. In einem Versuch mit verschiedenen Heusorten zeigte sich, daß bei Verfüttern von minderwertigem Heu Kälber in der Größe um 5 Prozent, im Gewicht dagegen bis zu 20 Prozent gegenüber der normalen Entwicklung durch Luzerneheu zurückblieben. Dieser Versuch ist um so interessanter, als er Unterschiede zwischen Wachstum und Entwicklung deutlich erkennbar macht — ähnlich übrigens, wie ein vor einiger Zeit durchgeführter Versuch mit Schafen. Hungertiere nahmen in der Breite ganz ungenügend zu, nur eine reichliche Eiweißgabe in der Jugend führt zur vollen Entfaltung der Formen. Auch dabei erwies sich die Luzerne als vollwertiger Eiweißträger und sie kann auch andere Mängel der Futterzusammensetzung ausgleichen.

Man wird also gut daran tun, die Entwicklung der Tiere von der Geburt an gewichtsmäßig zu verfolgen und sich einigermaßen an die allgemeinen Rassendurchschnitte zu halten, um die gedeihliche Entwicklung der Aufzucht und die Annäherung an die durchaus erreichbaren Ergebnisse der öffentlichen Leistungsprüfungen festzustellen. Bei Rindern beträgt das Geburtsgewicht rund 8 Prozent des Muttergewichts. War das Kalb bei der Geburt 40 Kilogramm schwer, so soll es in der 8. Woche sein Gewicht verdoppelt haben, nach zwei Jahren etwa verzehnfachen. Bei richtiger Ernährung werden beim Kalbe zuerst die Breiten-, dann die Längenmaße am stärksten zunehmen und zuletzt die Höhe. Beim Schwein beträgt das normale Geburtsgewicht je Tier etwa 1,1—1,2 Kilogramm und verdoppelt sich nach etwa 9 Tagen, nach 8—9 Wochen ist die Verzehnfachung erreicht. Die Ziege hat bei 3—3½ Kilogramm Geburtsgewicht ihr Gewicht bei richtiger Aufzucht nach Ablauf von etwa drei Wochen verdoppelt, das Schaf verdoppelt bei annähernd 4 Kilogramm Geburtsgewicht sein Gewicht nach etwa 18 bis 20 Tagen und verzehnfacht es nach etwa 6 Monaten. Dabei sind natürlich immer ausreichende Säugeleistungen der Muttertiere angenommen, denen eine gute Übergangsfütterung nach der Entwöhnung folgt.

Wir haben bisher nur die Fütterungsfrage bei der Aufzucht berücksichtigt. Ist sie auch von sehr wesentlicher Bedeutung, so ist sie doch nicht allein entscheidend.

Die Zeit der Aufzucht und die Art der Haltung spielen keine viel geringere Rolle. Die geringsten Aufzuchtfehler wird man gewöhnlich bei Pferden und Schafen bemerken: es sind diejenigen Tiergruppen, deren Haltung von vornherein auf frühzeitigen Weidegang zugeschnitten ist. Im Gegensatz dazu sind bei Ferkeln und Kälbern weit mehr Aufzuchtmängel zu verzeichnen, die sich gewöhnlich auf eine unzweckmäßige Stallhaltung zurückführen lassen. Das Schwein verträgt an sich eine harte Aufzucht, trotzdem ist die Ferkelsterblichkeit in den Wintermonaten am größten, und man bevorzugt auch bei Kälbern die Frühjahrsgeburten wegen geringerer Aufzuchtschwierigkeiten trotz wirtschaftlicher Nachteile (Milchspitzen!) Hier wirken mehrere nachteilige Einflüsse zusammen. Die zementstarren „Schweinesilos" und lichtlose, zugige Ställe vereinigen sich mit der mineralzerstörenden Wirkung von Sauerfutter und Dämpfkartoffeln. Es wird auch viel zu wenig berücksichtigt, daß die letzten Wochen vor der Geburt für das Dasein des jungen Tieres entscheidend sind und daß eine Mangelfütterung in irgendeiner Hinsicht ernste Schäden hervorrufen muß. Die spätere Grünfütterung und die Verabreichung vollwertigen Heus an die Muttertiere können manche Schäden heilen, aber nicht völlig verhüten. Alle Jungtiere sollten grundsätzlich auch im Winter die Möglichkeit zu einem Auslauf vom Stall aus erhalten, um wenigstens in den Mittagsstunden nach Belieben etwas frische Luft schnappen und die ohnehin geringere Wirkung der winterlichen Lichtstrahlung ausnützen zu können. Die Tiere werden dadurch gegen Krankheiten widerstandsfähiger, bilden ihre Atmungsorgane weit besser aus, die Kälber lernen dadurch überhaupt oft erst richtigen Gebrauch von ihren Beinen zu machen. Wir wollen hier die Frage der Zusammenhänge zwischen Vitaminen, Mineralstoffausnutzung und Einwirkung der Lichtstrahlung nicht erörtern. So viel ist aber sicher, daß eine unnatürliche Haltung der Jungtiere bei Lichtabschluß zusammen mit einer einseitigen Fütterung ihre Entwicklung und Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten empfindlich stört. Man glaube auch nicht, daß mit Bereitstellung großer Mengen Gärfutters dieses Problem allein zu lösen sei. Das ist nur dann der Fall, wenn man ausreichende Mengen vollwertigen Heus, möglichst Klee- oder Luzerneheus oder erstklassigen Wiesenheus, gleichzeitig zur Verfügung stellen kann und so den Vitamin- und Mineralmangel behebt.

# Landwirtschaftliches.

**Die Viruskrankheiten der Kartoffel.**

Die Viruskrankheiten gehören zu den schlimmsten Schadenursachen im Kartoffelbau. In bezug auf die Häufigkeit ihres Vorkommens bestehen zwischen den einzelnen Landschaften allerdings sehr große Unterschiede. Viruskrankheiten sind ansteckende Krankheiten. Ebenso wie der Flecktyphus durch die Kleiderlaus von Mensch zu Mensch übertragen wird, so werden auch die Viruskrankheiten der Kartoffel auf dem Felde von Staude zu Staude durch die geflügelten oder ungeflügelten Formen der Blattläuse verschleppt. Die Krankheitserscheinungen sind je nach Sorte, Witterung, Standort, Jahreszeit und Virusart überaus wechselnd, und doch zeichnen sich die Viruskrankheiten durch gewisse Eigentümlichkeiten aus, wodurch sie sich von anderen ähnlichen Erscheinungen meist leicht unterscheiden lassen. Dazu gehört vor allem die regellose Verteilung der kranken Stauden im Feldbestand. Im großen und ganzen unterscheidet man folgende Krankheitstypen: Leichtes Mosaik, Kräuselmosaik, Strichelkrankheit, Blattrollkrankheit und Viruskümmerer. Hinsichtlich der Bekämpfung steht, wie Dr. Köhler in den „Mitteilungen für die Landwirtschaft" (Heft 23/1938) schreibt, die Erzeugung gesunden, virusfreien Pflanzgutes zur Zeit im Vordergrund. Dem Ziel der Ausschaltung aller Virusinfektionen im Feldbestand kann man auf verschiedenen Wegen zustreben: einmal durch den Verzicht auf den Anbau virusinfizierter Saat, sodann durch die rücksichtslose Vernichtung der kranken Einzelpflanzen im Bestand und ferner durch Vernichtung der virusübertragenden Insekten selbst. Kaum minder gefährlich als kranke Pflanzen im Bestand sind kranke Kartoffeln in der Nachbarschaft. Wenn irgend möglich, sollte die Entfernung vom Rand des zu schützenden Schlages zu Kartoffelbeständen älterer Nachbaustufe oder anderer Sorte etwa 40 bis 50 Meter betragen. In besseren Lagen, in denen hauptsächlich die Nachbarschaftsinfektion durch ungeflügelte Blattläuse zu fürchten ist, mag eine Entfernung von 5 Pflanzreihen genügen.

Ein gefürchteter Überträger ist vor allem die Pfirsichblattlaus. Diese überwintert hauptsächlich auf Pfirsichbäumen, gelegentlich auch auf Aprikosenbäumen. Es kann daher schon viel erreicht werden, wenn diese Bäume im Winter mit einem geeigneten Spritzmittel behandelt werden. Einen gewissen Schutz bietet unter Umständen auch, wie der Verfasser betont, das vorzeitige Ernten der Kartoffeln. Dadurch wird verhindert, daß das durch Spätansteckungen in das Kraut gelangte Virus die Knollen noch erreicht.

# Obst- und Gartenbau.

**Schwarze und hohle Sellerieknollen.**

Das Schwarzwerden des Knollenselleries tritt meist erst während des Kochens ein; hohle Sellerieknollen sind ebenfalls als großer Mißerfolg der Ernte zu betrachten. Beide Erscheinungen beobachten wir nicht selten an, derselben Knolle und sind nur auf Kulturfehler, in erster Linie der Düngung, zurückzuführen. Eine starke, einseitige Stickstoffdüngung trägt zur Hauptsache die Schuld am Schwarz- und Hohlwerden der Sellerieknollen. Darum ist die Jauche- und Fäkaldüngung ihres reichen Stickstoffgehaltes wegen nur mit Vorsicht zu verwenden, desgleichen ein flüssiger Dünger aus Schaf- oder Geflügelmist. Ein solcher Dung wäre spätestens Mitte August zu verabreichen, damit die der Selleriepflanze zugehenden Nährstoffe noch rechtzeitig verarbeitet werden können.

Im übrigen wissen wir, daß der Sellerie eine kalihungrige Pflanze ist, so daß die stärkere Anwendung der Kalisalze bei der Bestellung als auch in Form eines Dunggusses am Platze ist. Zu letzterem Zweck löst man in einer großen Gießkanne Wassers eine Handvoll Kalimagnesia auf. Bei der Bestellung wird man natürlich auch mit Phosphorsäure düngen müssen. Diese Handelsdüngung kann mit Vorteil auch noch nach der Pflanzung im Mai/Juni als Kopfdünger zwischen den Reihen gegeben werden, aber erst dann, wenn die Pflanzen gut angewachsen sind. Hs.

**Gartenbewässerung tut not!**

Unentbehrlich für jeden Garten ist ausreichende Bewässerung. Hierbei muß man aber stets bedenken, daß frisches, kaltes Brunnen- oder Leitungswasser an heißen Tagen den Pflanzen schädlich ist. Darum muß man für einen Wasserbehälter sorgen. Dieser kann entweder aus einem Zementbassin oder aus einem hölzernen oder eisernen




Bottich bestehen. Selbst alte Tonnen, die zur Hälfte in die Erde gesetzt und mit einem Deckel versehen sind, eignen sich vorzüglich zu Wasserbehältern. Nachdem dann das Brunnenwasser einige Stunden in solchen Behältern gestan-

den und sich erwärmt hat, kann es zum Gießen des Gartens benutzt werden.

Das beste Wasser ist das Regenwasser. Darum sollte man dieses möglichst sammeln, um es zum Gießen zu verwenden. Hat man aber eine Wasserleitung, so kann man leicht das Schöne mit dem Nützlichen verbinden und das Wasserbassin zugleich als Springbrunnen gestalten. Eine solche Anlage läßt sich im Anschluß an die Wasserleitung mit geringen Unkosten ausführen. Besonders schön macht es sich dann auch, wenn man das Bassin mit Wasserpflanzen einfaßt und mit Fischen besetzt. Eine solche Wasseranlage kann man schon schlechthin als „ideal" ansprechen.

**Behandlung des Spargels nach der Ernte.**

Der Spargel verlangt nach der Ernte eine sachgemäße Behandlung. Düngen, Einebnen und Unkrautbeseitigen sind neben der Schädlingsbekämpfung zur Erzielung gesunden und kräftigen Laubes wichtig. Vielfach wird aber das Einebnen zu früh, unmittelbar nach Beendigung der Stechzeit vorgenommen; damit ist immerhin ein Verlust von jungen Trieben verbunden. Richtiger ist es, mit dem Einebnen der Hügel zu warten, bis die meisten Spargelpfeifen sich zu Grüntrieben entwickelt haben.

Nun wird inzwischen für gründliche Stallmist- oder Jauchedüngung gesorgt. Diese Dungstoffe kommen unter Zusatz von Superphosphat (auf 100 Liter Jauche etwa 3 Kilo) in die Gräben; am besten wird sich für Spargelfelder Kuhmist auswirken, doch kann auch ein Gemenge von Pferde- und Kuhmist gewählt werden. 100 bis 150 Doppelzentner auf 1/4 Hektar Spargelacker sind nicht zu viel. Das Einebnen erfolgt besser mit einem Dreizahn als mit Hacken oder Spaten, da durch diese viele Triebe beschädigt werden können.

Unkraut wird nun nicht mehr aufkommen, doch ist das Auftreten des Spargelkäfers ständig zu beobachten. Bei leichtem Befall streifen wir die Schädlinge mit den Händen ab; im Großen wenden wir Spritzmittel an, die Arsen enthalten. Zur Gesunderhaltung des Laubes, das uns den nächstjährigen Ertrag sichern soll, ist die Bekämpfung des Schädlings sehr wichtig.

# Viehzucht.

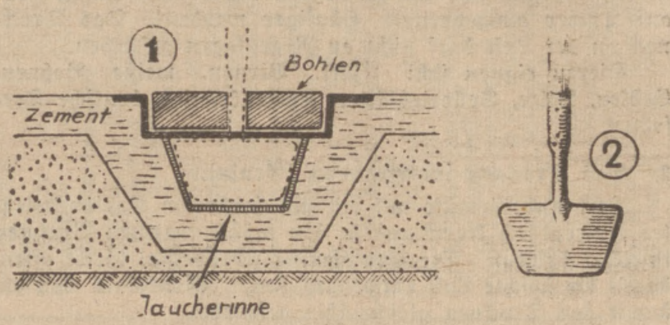
**Schäden durch Geschirr- und Satteldruck und ihre Beseitigung.**

Die Druckschäden (Geschirrdrucke an den verschiedenen Körperstellen) bestehen entweder in mehr oder weniger starken Abschürfungen der Haut oder in beulenartigen, schwieligen Anschwellungen der Druckstellen usw.

Die Behandlung dieser Schäden beginnt mit der Beseitigung der Ursache. Zu enge, harte, stark reibende oder drückende Geschirrteile sind entweder ganz zu beseitigen oder in einer Weise abzuändern, daß die leidenden Stellen keiner Reibung und keinem Druck ausgesetzt sind. Bestehen die Druckschäden nur in Abschürfungen, so werden Einreibungen von Bleiweißsalbe oder Waschungen mit Bleiwasser mit bestem Erfolg angewendet; schwerere Druckschäden bedürfen einer ärztlichen Behandlung. Damit die Pferde während der Heilung zur Arbeit verwendet werden können, müssen Änderungen am Geschirr vorgenommen werden, und zwar derart, daß die gedrückten Stellen frei liegen. Bei einem Widerristdruck spannt man das Pferd mit einem Brustblattgeschirr ein. Ist der Druck vorn an der Brust oder seitlich an der Schulter, so legt man die gedrückte Stelle auf beiden Seiten durch Annähen keilförmiger Filzstücke an das Kummet frei. Ganz verkehrt ist es, wenn man den Filz so anbringt, daß er auf den Druck zu liegen kommt. Dadurch wird er noch verschlimmert. Besteht der Druckschaden in einer Anschwellung, so kann man diese mit nassem Lehm bestreichen, vorausgesetzt, daß die Haut nicht wundgescheuert ist. Ist dies der Fall, so macht man Überschläge mit desinfizierten Lösungen (3prozentige Alaun- und Kresolseifenlösungen). Wird der Druckschaden nicht rechtzeitig erkannt oder vernachlässigt, so treten oft Eiterungen in der Tiefe ein, die dann eine langwierige Behandlung erfordern. Vor allen Dingen muß dabei für einen möglichst restlosen Abfluß des Eiters gesorgt werden. Um derartige Schäden zu verhüten, ist es vor allem wichtig, daß das Geschirr gut sitzt und das Leder geschmeidig ist. Die Filzunterlagen und Kummetkissen müssen öfter ausgewaschen werden, um sie von der anhaftenden Schweißkruste, die auf die Haut einen Reiz ausübt, zu befreien. H. Roth.

**Leichtes Reinigen der Jaucherinne durch ein einfaches Gerät.**

Das Stehenbleiben der Jauche im Stall ist sowohl für die Gesundheit der Tiere als auch für die Jauche selbst von erheblichem Nachteil. Man sollte daher entweder eine Abdeckung der Jaucherinnen vornehmen oder sonstwie bemüht sein, durch eine häufige Reinigung der Rinnen ein schnelles Abfließen der Jauche in den gut abgeschlossenen Behälter zu erreichen. Das Reinigen wird nun noch vielfach mit einer alten Dunggabel oder einer Schaufel ausgeführt. Mit diesen Geräten läßt sich die Arbeit in der runden oder eckigen, meistens aber schmalen Jaucherinne schlecht durchführen. Es empfiehlt sich daher, eine der vorhandenen




Rinnenform angepaßte Schaufel oder einen entsprechenden Schieber anzufertigen, da dann die Arbeit schneller und besser vorgenommen werden kann. Besondere Schwierigkeiten bereitet aber trotzdem das Reinigen der abgedeckten Jaucherinnen, weil bei diesen Rinnen immer erst die Bretter oder Abdeckungen hochgenommen werden müssen. Diese Arbeit kann man sich erleichtern, indem man statt eines breiten Brettes zwei schmale Bretter auflegt, durch den in der Mitte befindlichen Schlitz kann alsdann die Jauche ebenso gut ablaufen wie bisher. Außerdem kann man auch einen schmalen eisernen Schieber durch diesen Schlitz hindurchstecken und so ohne Hochheben der Bretter eine gründliche Reinigung der Rinnen vornehmen. Dieser Schieber wird aus einem eisernen Blatt, das dem Querschnitt der Rinne entspricht, angefertigt. An diesem Blatt wird ein schmaler Eisenstab angeschweißt, der oben in einer Tülle endet, in die man einen Stiel hineinstecken kann. Die Arbeitsweise und Herstellungsart geht im übrigen aus der Zeichnung genügend hervor. Höppner.

# Geflügelzucht.

**Entenaufzucht — kinderleicht.**

Das Ausbrüten drängt hier lange nicht so wie bei den Hühnern, denn diese sollen noch im Herbst legen, jene aber nur nach 11 Wochen die Bratpfanne ausfüllen. Fleischrassen sind die Peking, Aylesbury und wildfarbene Rouen.

Wem das Ausbrüten zu umständlich ist, kann sich auch Eintagsentchen kaufen und sie mühelos aufziehen, denn sie sind gar nicht empfindlich. Die Hauptsache ist, daß die Einstreu immer trocken ist, denn im allgemeinen erkälten sich die Kleinen viel eher im Stall als auf dem Wasser. Wasser ist überhaupt für Entchen nicht so nötig, Badewasser schon gar nicht.

Es genügt, wenn das Futter angefeuchtet ist, aber weich muß es anfangs sein. Man gibt also keine Körner, sondern Kleie, Schrot und tüchtig gehäckseltes Grün und als Eiweißzufuhr — Quark. Nach acht Tagen legt man dann das bekannte Legemehlfutter zu. Später vertragen sie bis zu 50 v. H. tierisches Eiweiß, aber in den drei Wochen der eigentlichen Mast überwiegen wieder, des Geschmacks wegen, pflanzliche Nahrungsstoffe.

Mit spätestens 11 Wochen müssen die Schlachtenten ihrer Bestimmung zugeführt werden, denn sie kämen sonst in die Mauser, die fast 7 Wochen dauerte. Sie würden in dieser Zeit kaum noch zunehmen, dafür aber würde das Rupfen eine Geduldsprobe sondergleichen werden und der Erfolg (der vielen kleinen Federkiele wegen) doch noch unvollkommen. Also Enten müssen „grün" geschlachtet werden.

So etwas muß man eben „wissen". Wer also keine Fachabhandlungen liest, und seien sie noch so kurz und leicht verständlich abgefaßt, — kommt in Nachtrab! E. L.

# Einmachen? — Es geht auch anders!

Trocknen heißt, dem Obst und Gemüse das Wasser zu entziehen und es so für längere Zeit haltbar zu machen. Es ist dies ein sehr billiges Verfahren und sollte auch von uns wieder öfter ausgeführt werden.

Es darf nur gutes, nicht überreifes Obst oder Gemüse dazu verwendet werden. Dieses wird geputzt, gesäubert und zerschnitten.

**1. Das Trocknen an der Luft.**

Hierzu wird das zu trocknende Obst (Gemüse) auf Fäden gezogen und an geschützter Stelle aufgehängt, oder auf Tücher ausgebreitet. Häufiger wenden! Das Trocknen an der Luft darf nicht an Regentagen geschehen.

Hierzu eignen sich: Äpfel, Birnen, weiße Bohnen, Erbsen, Pilze, Sellerieblätter, Küchenkräuter, deutsche Teesorten.

**2. Das Trocknen im Bratofen (Grude).**

Obst und Gemüse auf ein mit sauberem Papier belegtes Kuchenblech legen und in den mäßig warmen Bratofen (Grude) schieben Die Bratofentür (Grudetür) bleibt offen, damit die feuchte Luft entweichen kann. Mehrmals wenden, damit das Trocknen gleichmäßig geschieht!

**3. Das Trocknen auf Trockenhorden (auf dem Herd).**

Eine einfache Horde kann man sich selbst herstellen. Ein Holzrahmen (in Herdgröße) wird mit einem verzinnten Drahtgeflecht bespannt und unter den Ecken mit kleinen Holzklötzen versehen, damit von unten die Luft an das Obst und Gemüse dringen kann. — Im Handel erhält man Horden, die aus mehreren Trockenrahmen übereinander bestehen, diese können nach Bedarf ausgewechselt werden. Auf dem oberen Rahmen wird bei mäßiger Wärme vorgetrocknet auf dem unteren Rahmen nachgetrocknet. Diese Horden lassen sich auch auf einem Gasherd aufstellen.

Getrocknet werden können:

Äpfel: Waschen, abtrocknen, schälen, Kernhaus ausstechen, Äpfel in Würfel, Achtel oder Scheiben schneiden. Apfelschale zu Tee verwenden!

Birnen: Waschen, schälen, große Früchte halbieren oder vierteln, kleine Früchte im ganzen trocknen.

Zwetschen: Reife, wurmfreie Früchte im ganzen trocknen.

Pilze: Nicht waschen, sondern nur putzen und zerschneiden.

Sellerieblätter: Abwaschen, bündeln und zum Trocknen aufhängen. Als Suppenwürze verwenden.

Küchenkräuter: Vor der Blütezeit abschneiden, abspülen, bündeln und zum Trocknen aufhängen.

Als Würze für Salate, Gemüsegerichte, Tunken, Suppen verwenden.

Hagebutten: Früchte dürfen nicht weich sein. Sie werden von Blüte und Stiel befreit, gewaschen, der Länge nach aufgeschnitten und die Kerne herausgenommen. Die Schalen an der Luft trocknen! Zu Tunken, Suppen oder Kompott verwenden.

**Zur Herstellung von Tee:**

Hagebutten: Siehe oben!

Apfelschalen: Saubere, trockene, fleckenfreie Schalen an der Luft trocknen.

Pfefferminze: Wie Küchenkräuter behandeln!

Erdbeer- und Brombeerblätter: Gute Blätter abwaschen und an der Luft trocknen.

Lindenblüten, Kamille, Primeln, Schafgarbe usw.: Wie Küchenkräuter behandeln.

Alle getrockneten Früchte müssen trocken aufbewahrt werden. Bei Küchenkräutern, Pilzen und Tee geschieht dieses am besten in Dosen mit Schraubverschluß, da sonst die Geschmackstoffe verloren gehen. Vor dem Gebrauch das getrocknete Obst (Gemüse) gut waschen, am Tage vorher einweichen und mit dem Einweichwasser zubereiten. Küchenkräuter werden trocken und fein zerrieben unter die fertigen Speisen gemischt.

## Köstlicher Brotaufstrich aus Quarg!

**Weißer Quarg:**

250 Gramm durchgestrichener Quarg wird mit drei Eßlöffeln saurem Rahm gut vermischt und mit Salz und einer Prise Zucker abgeschmeckt (Beigabe von Kümmel oder geriebener Zwiebel nach Belieben).

**Tomatenquarg:**

250 Gramm Quarg unter Hinzufügen von zwei Eßlöffeln Tomatenmark.

**Kräuterquarg:**

250 Gramm Quarg unter Hinzufügen von gehackten Küchenkräutern (Schnittlauch, Petersilie, Dill, Borretsch oder dergleichen).

**Rettichquarg:**

250 Gramm Quarg unter Hinzufügen von geriebenem Rettich oder Belag von Rettichscheiben.

**Sardellenquarg:**

250 Gramm Quarg unter Hinzufügen von Sardellenpaste.

**Gurkenquarg:**

250 Gramm Quarg, Belag von frischen Gurkenscheiben, bestreut mit gehackter Petersilie.

*

**Pikante Quargtrüffel für Käseplatte:**

250 Gramm Quarg, 60 Gramm Butter, 60 Gramm geriebener deutscher Käse, drei Eßlöffel geriebener Pumpernickel oder Schwarzbrot, Salz.

Die Zutaten außer dem Pumpernickel werden recht innig verarbeitet, kalt gestellt, dann mit der Butterkelle zu Kugeln gedreht, die man in dem geriebenen Pumpernickel wälzt.

**Quargtrüffeln mit Radieschen.**

250 Gramm trockener Quarg, 1 Teelöffel Salz, 50 Gramm Butter, 12 grobgehackte Radieschen, zwei Eßlöffel gehackten Schnittlauch.

Nachdem man von allen Zutaten, mit Ausnahme des Schnittlauchs, eine Masse gearbeitet hat, formt man daraus Kugeln oder Rollen und wendet sie in dem feingehackten Schnittlauch.

**Radieschenbutter.**

Sauber gewaschene Radieschen werden fein gerieben und ein wenig gesalzen. Hierauf wird diese Masse in schaumig gerührte Butter gebracht und alles durch fleißiges Umrühren gut miteinander vermengt. Auf zwei Teile Radieschen rechnet man einen Teil Butter. Radieschenbutter gibt einen gutschmeckenden Brotaufstrich.

*

**Fischreste.**

lassen sich mit bestem Erfolg zu Fischsalat verwenden. Sie werden von der Haut und den Gräten befreit und dann zerkleinert. Aus Essig, Öl, etwas Senf, einer kleingeschnittenen Zwiebel, Pfeffer und Salz bereitet man eine Tunke, die man alsdann über das Fischfleisch gießt.

*

**Buttermilchsuppe.**

Die Milch wird unter ständigem Umrühren zum Kochen gebracht. Hierauf bindet man sie mit vorher in Wasser glattgerührtem Mehl. Auch eingeweichte Grütze oder Graupen kann man an Stelle des Mehls verwenden. Wer einige Pflaumen oder Backobst mitkocht, bekommt eine besonders gut mundende Suppe. Bevor sie auf den Tisch kommt, wird sie noch gesüßt.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.